

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ ИЗ МЕДУЗОМИЦЕТА

Яковенко М.Г, Россихин В.В.

*Харьковский национальный университет им. В.Н. Каразина
Национальный технический университет «Харьковский
политехнический институт», Харьков, rossihin.w@gmail.com*

Чайный гриб (*Medusomyces Gisevi*), японский гриб, морской квас, чайная медуза, медузомицет, баночка, kombucha — симбиотический организм, симбиоз дрожжей и уксуснокислых бактерий. Штаммы микроорганизмов, составляют «тело гриба»¹. Дрожжи сбраживают сахар с образованием спирта и углекислоты, а бактерии окисляют этиловый спирт в уксусную кислоту. Жидкость (обычно 4—6%-й раствор сахара в слабом чае) приобретает кисло-сладкий вкус и превращается в слегка газированный напиток — чайный квас, содержащий естественные БАД-ы (биоактивные добавки).

Органические кислоты, витамины и ферменты относятся к БАДам. Многие из них синтезируются организмом человека. Часть их попадают в организм с пищей или с напитками. Например, с настоем чайного гриба — медузомицета.

Как сказано выше, по своему строению чайный гриб представляет собой симбиоз дрожжевых грибков и уксуснокислых бактерий, которые образуют колонию. Продукт двух комбинированных брожений имеет очень сложный состав.

Настой чайного гриба на разных этапах «созревания» включает в себя вещества: а) органические кислоты — уксусную, глюконовую, лимонную, щавелевую, фосфорную, молочную, койевую, яблочную; б) ферменты — протеазу, зимазу, сахаразу, каталазу, амилазу, липазу; в) липиды — жирные кислоты, стерины; г) моносахариды, дисахариды; д) спирт этиловый; е) хлорофилл, ксантофилл; ж) витамины — С, группы В, витамин РР, витамин Д.

Именно поэтому он незаменим как профилактическое и самооздоравливающее средство, повышающее иммунитет, эффективно помогающее при авитаминозах, нарушениях обмена веществ. Исследования показали также, что настой гриба (к 7-10-му дню созревания) обладает противомикробным действием и может заменять антибиотик². Его преимущество перед синтетическими антибиотиками в том, что он не подавляет иммунитет и борется с инфекцией без «побочных» и зачастую тяжких (таких как дисбактериоз) последствий. При длительном воздействии препарата чайного гриба на бактерии выяснилось, что они не в состоянии выработать к нему устойчивость.

Вот заболевания и состояния, в излечении которых может способствовать чайный гриб: а) простудные заболевания, грипп, ангина; б) головные боли; в) гипертоническая болезнь; г) зубная боль д) ожоги; е) уролитиаз и кристаллурические диатезы; ж) диарея и колиты; з) атеросклероз; и)

ревматизм; к) чайный гриб активно применяют для похудения.

Таким образом, настой медузомицета является биологически активной добавкой, имеющей сбалансированный состав и оказывающей антисептическое и антибиотическое действие на организм. Неприхотливость этого организма позволяет получать полезный настой в микро- и макротоннажных условиях.

В настоящее время коммерческое производство и продажа чайного гриба наиболее развиты в США. Рынок чайного гриба в этой стране в 2016 году составлял 534 млн долларов^[3], это половина мирового рынка в 2016. Лидерами мирового рынка являются GT's Kombucha Company, Reed's Inc., Live Soda Kombucha, Kombucha Wonder Drink, Kosmic Kombucha, Makana Beverages Inc, KeVita (в 2016 году куплена компанией PepsiCo)^[3]. В 2017 году глобальный рынок чайного гриба вырос до 1,5 млрд долларов^[4]. Только 32 % этого рынка приходится на классический чайный гриб без добавок. Остальные 68 % — это чайный гриб с различными вкусами, с добавлением трав, фруктов и ягод.

Литература

1. «Биологический энциклопедический словарь.» Гл. ред. М. С. Гиляров; Редкол.: А. А. Бабаев, Г. Г. Винберг, Г. А. Заварзин и др. — 2-е изд., исправл. — М.: Сов. Энциклопедия, 1986.
2. Jayabalan Rasu, Malbaša Radomir V., Lončar Eva S., Vitas Jasmina S., Sathishkumar Muthuswamy. A Review on Kombucha Tea—Microbiology, Composition, Fermentation, Beneficial Effects, Toxicity, and Tea Fungus (англ.) // Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. — 2014. — Vol. 13. — P. 538—550.
3. Exclusive: PepsiCo to Acquire Probiotic Drinks Maker KeVita (англ.)/ *Fortune*. <http://fortune.com/2016/11/22/pepsico-acquires-probiotic-kevita>
4. Kombucha Market | Size | Trends | Analysis | Forecast (2018-2023) (англ.). www.mordorintelligence.com.